



Steinchampignon - Schlemmertost auf geröstetem Nussbrot

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 4

• **Vorbereitungszeit:** 15m

• **Zubereitungszeit:** 10m

• **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schneller, leckerer Single Toast, „schmackig“ und so... lecker

Zutaten

- 300 g Steinchampignons
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 EL gehackte Petersilie
- 8 Scheiben Walnuss - oder Haselnussbrot
- 3 EL Butter
- 8 frische Eier
- 5 EL Weinessig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Sc. Bearnaise:
 - 1 Beutel Fertig Hollandaise
 - 125 g zerlassene Butter
 - 1 EL Estragonessig
 - 125 ml Wasser nach Packungsanweisung
 - 1 EL gehackte Petersilie und etwas Estragon
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Das Nussbrot in brauner Butter von beiden Seiten knusprig rösten und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt3

Die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, in grobe Scheiben schneiden.

Schritt4

In brauner Butter scharf anbraten (in 2 Chargen), die Zwiebeln dazu geben, Farbe nehmen lassen, salzen, pfeffern und die Petersilie unterschwenken.

Schritt5

Die Sauce Hollandaise:

Schritt6

Die Fertig - Hollandaise mit dem Schneebesen in 125 ml kaltes Wasser einrühren. Kurz aufkochen lassen, dabei rühren, zurück ziehen. Die Butterstücke bei wenig Wärme unterrühren, bis sie geschmolzen sind. Mit Salz, Pfeffer und Estragonessig nachschmecken und die Kräuter unterheben.

Schritt7

Die verlorenen Eier:

Schritt8

Ca. 1 1/2 l Salzwasser mit dem Weinessig in einem flachen Topf zum Sieden, (nicht hell kochen) bringen.

Schritt9

Die Eier einzeln in eine Kaffeetasse oder kleine Suppenkelle schlagen und sanft in Wasser gleiten lassen.

Schritt10

Unterhalb des Siedepunkts ca. 4 min. leise "simmern" lassen, wachsw weich halten. Vorsichtig mit einer Schaumkelle heraus nehmen, ablaufen lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Pilze "üppig" auf das Nussbrot häufeln, darüber jeweils 1 verlorenes Ei geben.

Schritt13

Alles mit der Sc. Bearnaise überziehen, aufteilen.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** sc. bearnaise, verlorene eier

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinchampignon-schlemmertost-auf-geroestetem-nussbrot/>